

## Μπεσαμελ αυτή η άγνωστος

Δημοσιεύθηκε από NTINA - 02/07/2009 13:27

---

<http://img370.imageshack.us/img370/7955/070209114522.jpg>

Η μπεσαμέλ, όσο και αν φαίνεται πως υπηρετεί τις ανάγκες μιας υψηλής μαγειρικής τέχνης οφείλει την ανακάλυψή της στις ανάγκες ενός επικεφαλής της αυλής του Λουδοβίκου 14ου να καλύψει την ενοχλητική μυρωδιά του μπακαλιάρου, που όσο και αν άρεσε στον ίδιο, όσοι δοκίμαζαν την κουζίνα του στραβομουτσούνιαζαν.

Αναφέρει λοιπόν σε άρθρο της η Ελευθεροτυπία ότι

σερβίρισε, αυτήν την περίεργη λευκή και νόστιμη σάλτσα κι έτσι ο μπακαλιάρος απέκτησε άλλο νόημα στη ζωή όλων όσοι δοκίμαζαν το πιάτο του Louis Bechameil (1630-1703). Υπήρξε δημοσιονόμος του 17ου αιώνα, μέγας μπον βιβέρ και φυσικά λάτρης του καλού φαγητού, αλλά και δαιμόνιο πολιτικό μυαλό. Η υψηλότερη θέση που απέκτησε ήταν αυλάρχης του παλατιού του Λουδοβίκου 14ου. Δεν είναι βέβαιο όμως ότι είναι ο δημιουργός της σάλτσας. Το όνομά του δόθηκε σ' αυτή τη σάλτσα μάλλον από τον σεφ Francois Pierre de La Varenne, ο οποίος την ίδια περίοδο με τον αυλάρχη ήταν ο αρχιμάγειρας του παλατιού και συχνά αναφέρεται ως ο ιδρυτής της haute cuisine. Ο La Varenne έγραψε το βιβλίο «Le Cuisinier Francois», το οποίο περιελάμβανε τη σάλτσα μπεσαμέλ. Λέγεται ότι την αφιέρωσε στον Μπεσαμέλ ως τιμητική αναφορά. Οι συνταγές του La Varenne αναφέρουν το ρου (μείγμα από αλεύρι και βούτυρο ή άλλο ζωικό λίπος) για το δέσιμο της σάλτσας αντί για ψωμί.

Le Cuisinier Francois Το βιβλίο που άλλαξε τον ρου της γαλλικής κουζίνας. Ο συγγραφέας του Francois Pierre de La Varenne, αρχιμάγειρας του Λουδοβίκου και μάλλον δημιουργός της μπεσαμέλ, συμπεριέλαβε στο βιβλίο του πρωτοποριακές συνταγές με μανιτάρια ή λαχανικά, φυσικά αρωματικά και σάλτσες που θεωρούνται ακόμα και σήμερα αξεπέραστες.

Μια άλλη ιταλική εκδοχή για την καταγωγή της μπεσαμέλ λέει ότι η σάλτσα δημιουργήθηκε τον 14ο αιώνα και έγινε γνωστή στη Γαλλία χάρη στους Ιταλούς μάγειρες της Αικατερίνης των Μεδίκων (1519-1589), βασίλισσας της Γαλλίας ύστερα από το γάμο της με τον Ερρίκο Β'. Ο Antonin Careme(1784-1833), διάσημος μάγειρας και συγγραφέας, έγραφε το 1822: «Οι μάγειροι του δεύτερου μισού του 16ου αιώνα γνώρισαν τις γεύσεις της ιταλικής κουζίνας, την οποία η Αικατερίνη των Μεδίκων εισήγαγε στη γαλλική αυλή». Η άλλη εκδοχή υποστηρίζει ότι η μπεσαμέλ ταξίδεψε στη Γαλλία χάρη στους Ιταλούς μάγειρες της Μαρίας των Μεδίκων. Οι μάγειρες αυτοί βασίστηκαν στην «μπαλσαμέλα», μια μάσκα από γάλα, αλεύρι και πιθανώς λίγο βούτυρο που οι Ιταλίδες ευγενείς κυρίες της αυλής της έβαζαν στο πρόσωπό τους.

Για να αποκατασταθεί λοιπόν η πολύπαθη μπεσαμελ και το όνομα της από μας τους νεότερους προσθέτω ότι η

μπεσαμελ δεν έχει αυγά ,αποτελείται από το μείγμα ρου που είναι βούτυρο και αλεύρι συν γάλα . Αν προσθέσουμε κρόκους αυγών λέγεται σάλτσα μορναί .Ρου ονομάζεται το ψημένο μείγμα βουτύρου και αλευριού και είναι η βάση για ένα σωρό σάλτσες. Ανάλογα με τι υγρό προσθέτουμε για να το αραιώσουμε αλλάζει όνομα ,μπεσαμέλ με γάλα, βελουτέ με ζωμό κρέατος, ισπανική σάλτσα με χυμό ντομάτας.Επίσης δίνει γυαλάδα ιδιαίτερη, στις σάλτσες .

Το μείγμα ρου μπορείτε να το έχετε στο ψυγείο σας για αρκετό καιρό, κλεισμένο σε βάζο .Με αυτο το μείγμα οτι κι αν εσείς λέτε μπεσαμελ, γίνετε παιχνιδάκι.

Την ρευστότητα της θα την κανονίσετε εσείς ανάλογα σε τι παρασκεύασμα θελετε να την

χρησιμοποιήσετε .Ενδεικτικά σας δίνω αναλογίες .

Αραιή

1 λίτρο γάλα  
8 κουταλιές αλεύρι  
4 κουταλιές βούτυρο  
2 αυγά μόνο κρόκους  
αλάτι  
μοσχοκάρυδο

Πυκνή

1 λίτρο γάλα  
12 κουταλιές αλεύρι  
6 κουταλιές βούτυρο  
4 αυγά μόνο κρόκους  
αλάτι

Βήμα 1ο : Βάζετε σε μια κατσαρόλα το φρέσκο γάλα και το ζεσταίνετε .

Βήμα 2ο : Διαλύεται το βούτυρο με το αλεύρι σε ένα μπολ με λίγες κουταλιές χλιαρό γάλα, μην το τσιγαρίσετε δεν είναι υγιεινό . Προσθέτετε αλάτι και λευκό πιπέρι, μοσχοκάρυδο , προσθέστε το μείγμα στο σχεδόν καυτό γάλα , ανακατεύοντας συνεχώς με την ξύλινη κουτάλα, η οποία πρέπει να ακουμπά τον πάτο της κατσαρόλας για να μη σβολιάσει το μείγμα. Στην αρχή ανακατεύετε αργά σε χαμηλή φωτιά και στη συνέχεια, καθώς η μπεσαμέλ αρχίζει σιγά-σιγά να πήζει, συνεχίζετε το ανακάτεμα όλο και πιο έντονα. Η μπεσαμέλ είναι έτοιμη όταν αρχίζει να κάνει φούσκες .

Αν θέλετε να προσθέσετε αυγά , αφήστε την λίγο να κρυώσει .

Αν δεν την χρησιμοποιήσετε αμέσως , σκεπάστε την με διαφάνεια .

=====

**Απ:Μπεσαμέλ αυτή η άγνωστος**

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 02/07/2009 21:27

---

Ντίνα, πολύ ωραίο το άρθρο σου, το κατέχεις το θέμα!!!!

=====

**Απ:Μπεσαμέλ αυτή η άγνωστος**

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 04/08/2009 17:31

---

Δώστε στη σάλτσα μπεσαμέλ που φτιάχνετε συνήθως, μια πιο πικάντικη γεύση. Προσθέστε στο κλασικό μίγμα τριμμένο πικάντικο τυρί και λίγο μοσχοκάρυδο. Έτσι θα της δώσετε μια ξεχωριστή γεύση που θα ενθουσιάσει εσάς αλλά θα δοκιμάσουν τη νέα συνταγή σας.

=====